البيتــزا

اعداد وتقديم

أم عــــلي

مقـدمة كتـاب البيتـزا

اليك يا سيدتى نهدى هذا الكتيب الخاص بصـناعة البيتزا •• والبيتزا يا سيدتى هى الحل السريع لمشكلات ومفاجآت الضيوف (اللى يهلوا على غفلة)

وميزة البيتزا أنهـا بيتزا ••

واذا أردت أن تدللى زوجـك •• فقدميها له وأنت تقولين كل البيتزا واسكت كل البيتزا ونام ••

وادعى لى وادعى لخالتـك أم نيللى وابعثـى برأيك ننشره وندلعك جـايز بس أوعى تعمـلى مشروع بيتزا وتنافسـينا ••

اخـوكم ـ حسن البدرى

المراسلات مصر ـ المنصورة ٣٥٥١١ ص•ب ٩٥
ت م : ٠١٠/١١٢٤٣٨٧

رسائل القارئات العزيزات

صنعت لخطيبى من كتابكم (الحلويات الشامية) بلح الشام فأحبها جدا • وأشكركم على هذه المجموعة الرائعة•

سهير محمود الباز

السيدة زينب القاهرة

لو صنعتى له الهريسة فى المرة القادمة فسيعجل بالزواج أن شاء الله ••

اقتنيت كتيبات (الحلويات الشامية والبيتزا والملفى واللحم المشوى والتورتات) ووجدتها عملية جدا وسهلة الحفظ •• فهل لديكم المزيد ••

دلال على أبو ريه

نعم يا سيدتى فلدينا تحت الطبع مجموعة جديدة (الكشرى أبو دقة — أحلى البسكوتات — الكعك والقرص — الفطائر الشهية — الكبسة) بس على شرط تدوقينا عمايل ايديكى •

اخوكم — حسن البدرى

عجينـة البيتزا ١

المقـــادير :

١ كيلو دقيق ـ ٤ بيضة ـ ملعقة كبيرة خميرة فورية ملح ـ فلفل أسود ـ بصلة مفرومة ناعم جدا نصف كوب زبدة ـ ٣ كوب زبادى ـ ملعقة صـغيرة زعتر ـ مـاء دافى للعجن ..

الطـــريقة :

ينخل الدقيق ويخلط مع الخميرة الملح والفلفل والزعتر والبصلة المفرومة ويخلط جيدا ثم يوضع البيض مع الزبادى على الدقيق ويخلط ثم يوضع الزيت ويقلب الخليط جيدا ثم تعجن بالماء الدافىء حتى تصـبح عجينة سهلة الفـرد وتوضع فى مكان دافىء مع تغطية وجه العجين بقليل من الزيت وتترك حتى تحمر ثم تستعمل مع كثير من الحشو.

عجينــة البيتزا ٢

المقــــادير :

٣ كوب دقيق ــ ٢ بيضة ــ ٢ ملعقــة كبيرة سمنة ــ ٢ كوب زبادى ــ قطعة خميرة فى حجم عين الجمل ــ ملح فلفل أسود ــ ملعقة صغيرة زعتر ــ لبن دافىء للعجن ــ ملعقة صغيرة سكر للخمير •

الطــــريقة :

تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ثم تترك حتى تحمر وينخل الدقيق ويوضع مع الملح والفلفل والزعتــر ويقلب وتعمل حفرة فى وسط الدقيق ويكسر بها البيض ثم السمن السائحة ويقلب جيــــدا ويعجن بالزبادى ولو احتاجت العجينة لبن دافىء يوضع لها مع العجن جيــدا حتى تصبح العجينة سهلة الفرد وتترك حتى تحمر فى مكان مع دهن وجه العجينة بقليل من الزيت •

بيتزا باللحـــم والجبن

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا ــ ٢ ملعقة كبيرة صلصة طماطم ملعقة صغيرة خل ــ لحم مقطــع قطع صــغيرة ــ شرائح زيتون أسود وأخضر ــ ٢ ملعقة زبدة ــ حلقات فلفــل أخضر ــ ١ كوب جبن موزاريلا •

الطـــريقة :

تفرد العجينة فى صــينية الفــرن المدهــونة وتخلط الصلصة مع الخل ويدهن بها البيتزا وتترك حتى تخمــر وتشوح قطع اللحم فى الزبدة ثم ترص قطع اللحم فــوق البيتزا وتجمل بحلقات الفلفل وترنشات الزيتون الأســود والأخضر وترش بالجبنة وتزج فى الفرن لمدة ثلث ســاعة حتى تنضج ويحمر الوجه وتقدم ساخنة •

البيتزا بالطماطم والجبن

المقـــادير :

مقدار من البيتزا ــ ملعقة زيت زيتــون ــ ١ كوب مشروم شرائح ــ ١ كوب طماطم مقشرة مفرومة ــ ملح ــ فلفل أسود ــ ١ كوب جبن موتزاريلا ٠

الطــــريقة :

تفرد العجينة بنفس الطريقة السابقة ثم يوضع الزبدة فى طاسة على النار وبعد ان يسخن يوضع شرائح المشروم ويقلب لمدة ثلث ساعة ثم يضاف الطماطم وتترك على النار مع التقليب ثم يرفع من على النار وتوضع على البيتزا ثم ترش بالملح والفلفل الأسود ثم الجبن الموتزاريلا وتزج فى الفرن حتى تنضــج وتقدم ٠٠

البيتزا بالانشسوجة والطماطم

المقـــادير :

مقدار من عجينـــة البيتزا ــ ٥ حبــات طماطم كبيرة مقشرة ومفرومة ناعما ــ فلفل أسود ــ انشوجة ــ ١ كوب جبن موتزاريلا ــ ٤ ملاعق كبيرة شرائح زيتون أســود ملعقة كبيرة زعتر أخضر ناعم ــ ملعقة صغيرة ريحان أخضر زيت زيتون ..

الطـــريقة :

تفرد العجينة بنفس الطريقة السـابقة وتقسم كميــة الطماطم المفرومة على البيتزا ويوضع عليها الملح والفلفــل الأسود ثم الجبنة الموتزاريلا وترص بالأنشوجة والزيتون ثم ترش بالريحان والزعتر الاخضر على الأنشوجة ثم يرش زيت الزيتون وتزج فى الفرن حتى تنضج وتحمر وتقدم .

بيتزا بالجمبرى

مقدار من عجينــة البيتزا ــ ثلثى كيلو جمبرى مقشر ومغسول ومصفى ــ ٣ ملعقة كبيرة خل ــ ٤ ملاعق كبيرة صلصة ــ صفار ٢ بيضة ــ ربطة بقدونس مفروم ــ ملعقة صغيرة ثوم مفرى ــ شطة حسب الطلب ــ فلفل أســود ملح ــ زيت زيتون •

الطــــريقة :

يوضع ٢ ملعقة زيت على النار ثم يضاف الثوم حتى يحمر قليلا ثم يضاف الجمبرى ويقلب حتى يحمــر لونه ثم يضاف الصلصة ويقلب ويترك على النار حتى تســبك الصلصة ثم يضاف صفار البيض بعد ان يضرب بالملح والخل والفلفل الأسود يقلب حتى يبدأ فى الغليان وترفع من على النار وتترك حتى تبرد ثم يفــرد العجينة فى صينية مدهونة بالزيت وتدهن العجينة بباقى زيت الزيتون وتوضــع فى الفرن حتى تنضج العجينة ثم تسحب من الفرن ويوضــع

عليها خليط الجمبرى بالصلصة وترش بالبقدونس وتزج فى الفرن مرة أخرى حتى تصبح لونها ذهبى وتقدم •

بيتزا بالطماطم والبصـــل والزعتر

مقدار من عجينة البيتزا ـــ ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون ٢ بصلة كبيرة ـــ شرائح رفيعة ـــ ٢ ملعقة كبيرة زعتر جاف ٢ طماطم كبيرة شرائح ـــ نصف كوب جبن شيدر مبشور علبة أنشوجة ـــ زيتون أسود شرائح ـــ ١ بيضة مخفوقة•

الطـــريقة :

تفرد العجينة فى صينية مدهونة بالزيت ـــ يوضـــع زيت فى طاسة على النار ويوضع بها البصل مع الزعتر على نار هادئة حتى يذبل البصل ويرفع من على النار حتى يبرد ثم يوضع فوق العجينة ثم ترنشات الطماطم وترش بالجبن المبشور ثم يوضع الأنشوجة بعد ان تصفى وتقطـــع الى نصفين ثم تدهن أطراف البيتزا بالبيض وتزج فى فرن حامى حتى تصبح لونها ذهبى وتسحب من الفرن وتقدم دافئة •

بيتزا بالخضار والوسيس

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا ـ ٢ ملعقة صلصة ـ شرائح فلفل أخضر ـ بصلة مبشورة ـ شرائح طماطم ـ شرائح مشروم ـ شرائح سلامى ـ زيتون أسود ـ جبن شيدر .

الطـــريقة :

تفرد العجينة فى صـــينية مدهـــونة وتغطى العجينة بالصلصة وتترك حتى تخمر ثم يوضع عليها البصل المبشور وشرائح الفلفـــل والمشروم والسلامى والطمـــاطم وتزين بالزيتون وترش بالجبن المبشور وتزج فى الفرن حتى تصبح لونها ذهبى وتقـــدم ساخنة .

البيتزا بالجبنـة الرومى

المقـادير :

مقدار من عجينة البيتزا ــ حلقات طماطم ــ ٢ ملعقة كبيرة صلصة ــ ملعقة صغيرة خل ــ جبنة رومى مبشور جبنة موزاريلا مبشور ــ حلقات زيتون اسود ــ حلقات زيتون أخضر ــ حلقات فلفل أخضر ــ قطع بسطرمة شطة

الطـريقة :

تدهن صينية بالزيت جيدا ثم تفرد بها العجينة وتخلط الصلصة بالخل وقليل من الملح والشطة ويدهن بها العجينة وتترك حتى تحمر مـرة أخرى ثم ترص فـوق الصلصة حلقات الفلفل والبسطرمة والزيتون الأسود والأخضر ثم حلقات الطماطم وترش بالجبنة الرومى المبشورة والجبنـة الموزاريلا وتزج فى الفرن حتى تنضج وتحمر وتقدم ساخنة

بيتزا بالجبن الشيدر والطماطم

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا ـــ ٣ ملاعق كبيرة صلصة ـــ حلقات ٣ طماطم كبيرة ـــ حلقات ربع كيلو فلفل اخضر ـــ ١ كوب جبن شيدر مبشور ـــ ملح ـــ فلفل ـــ نصف ملعقة صغيرة ثوم مفرى ـــ زعتر ـــ كرفس مسلوق .

الطـــريقة :

يوضع ملعقة زيت فى طاسة على النار ويوضع بهـا الثوم ويقلب لمدة دقيقة واحدة ثم توضع الصلصة وربع كوب ماء وملح وفلفل والزعتر ويدهن صينية فرن بالزيت ثم تفرد عليه العجينة وتدهن بخليط الثوم والصلصةوتترك حتى تحمر العجينة وبعد ان تحمر يرش الجبن المبشـــور وبعدها حلقات الطماطم ومكعبات الكرفس المســـلوق وحلقات الفلفل وتزج فى الفرن حتى تنضج ويحمـــر الوجه وتقـــدم ساخنة ..

بيتزا بالجبن واليانسون

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا ــ نصف كيلو طماطم صغيرة ٢ فلفلة أحمر حلقات ــ ٢ ملعقة كبيرة صلصة ــ نصـف كوب جبن رومى مبشور ــ ١ كوب جبن موتزاريلا مبشور زعتر ــ ملعقة صغيرة ــ يانسـون ــ ملعقة صغيرة ثوم مفرى ــ زيت زيتون ..

الطــريقة :

تفرد العجينة بنفس الطـــرق السابقة وتدهن بزيت الزيتون ــ وتخلط الصلصة مع الزعتر واليانسون والثوم وتوضع فى البيتزا وترش بنصف الجبن الرومى المبشور وتترك حتى تختمر وتقطع الطماطم وترمى على الجبن ويرص حلقات الفلفـــل وترش بالجبن الموزاريلا ثم ترش بباقى الجبن الرومى المبشور وترش بقليل من زيت الزيتون وتزج فى فرن حامى وتترك حتى تصبح ذهبية اللون وتقدم .

بيتزا بالجبن الريكـوتا

المقـــادير :

مقدار من عجينـــة البيتزا ــ فلفلة حمـــراء متوسطة عيدان رفيعة ــ فلفلة خضراء متوسطة عيـــدان رفيعة ــ ١ فلفلة صفراء عيدان رفيعة ــ زيت زيتون ــ بصـــلة شرائح ثلثى كوب جبن ريكوتا ــ ربطة بقدونس مفرى .

الطـــريقة :

تفـــرد البيتزا فى الصينية المدهونة ويسخن زيت فى طاسة ويحمر بها شرائح البصل مع الفلفل العيدان على نار هادئة حتى يذبل ويترك حتى يبرد وتفرد الجبنة الريكوتا فوق البيتزا بدون الأطراف ثم يوضع عليها خليط الفلفـــل والبصل فوق الجبن وترش بالبقدونس وتزج فى الفـــرن حتى تصبح ذهبية اللون وتقدم .

بيتزا بالمشروم

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا ــ ٢ ملعقة كبيرة صلصة ــ ملعقة صغيرة ثوم ــ ٢ ملعقــة زيت زيتون فلفل أســود حلقات ــ فلفل أخضر واحمر ــ علبة أنشوجة صــغيرة ــ ٤ ملاعق كبيرة حلقات زيتون أسود ــ ١ كوب مشروم ــ ٦ ملاعق كبيرة جبن موتزاريلا ــ ملح ــ فلفل أسود زعتر

الطـــريقة :

يضاف الثوم الى زيت الزيتون ويوضع على النــار مع أضافة الصلصة وتترك حتى تنضج تماما وتتبل بالملح والفلفل الأسود ويوضع على البيتزا بعد ان تفرد فى صاج وتترك حتى تخمر ثم يفرد عليها الأنشوجة وتجمل بحلقات الزيتون الأسود وحلقات الفلفل الأخضر والاحمر والمشروم وترش بالجبن الموتزاريلا وترش بالزعتر وتزج في الفــرن حتى تنضــج وتقــدم ساخنة ..

بيتزا بالتــونة والبقدونس

مقدار من عجينة البيتزا ــ علبة تونة كبيرة ــ فلفــل أسود ــ ١ كوب جبن موزاريلا ــ ربطة بقدونس مفرى زيتون أسود ترنشات ــ علبة أنشوجة ــ عصير ليمونة •

الصلصة : زيت زيتون ــ بصلة حلقات ــ نصف ملعقة صغيرة ثوم مفرى ــ ملعقة كبيرة أنشوجة مطحونة ــ فلفلة حلقات ــ ٤ حبات طماطم مفرومة ــ فلفل أسود •

الطــــريقة :

الصلصة : يوضع الزيت فى طاسة على النار ويوضــع بها البصل ويقلب ثم الفلفل الأخضر والثوم ثم يضاف بعد ذلك الطماطم والأنشوجة المطحونة والفلفل الأسود ••

تفرد العجينة فى صينية فرن مدهونة وتترك حتى تحمر تخلط التونة مع عصير الليمون والفلفل الأسود ويوضــع على البيتزا ثلث كمية الجبنة المبشورة ثم يوضع نصــف التونة بالتبادل مع بقية الحشو على ان تكون آخر طبقــة

من الجبن ثم ترص وحدات الأنشوجة ثم توضع الصلصة على الوجه وتزج فى الفرن حتى تنضج وتقدم ساخنة .

بيتزا بالسلامى والمشروم

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا ــ كاتشاب حامى ــ ملح ــ فلفل أسود ــ سوسيس دوائر جبن موزاريلا مبشور .

خضار مشوى (حلقات كوسة ــ فاصوليا شرائح ــ فلفل حامى شرائح ــ مشروم محمر) .

الطــــريقة :

تفرد عجينة البيتزا فى صــينية فرن مدهــونة وتغطى بالكاتشاب الحامى وتترك حتى تختمر وتخلط الخضــار المشوى ويتبل بالملح والفلفل الأسود ويوضع على البيتزا بالكاتشاب ويوضع حلقات السوسيس على الخضار ويرش بالجبن المبشور ويزج فى فرن حامى حتى ينضج ويقــدم ســاخن .

بيتزا باللحم المفروم والزيتون

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا ــ مقدار من اللحم المفروم ــ ٣ وحدات بصل كبير ــ ملح ــ فلفل ــ زيت ــ حلقات طماطم ــ ٢ ملعقة كبيرة صلصة ــ حلقات فلفل أخضر ــ حلقات زيتون أسود وأخضر •

الطـــريقة :

تفرد العجينة فى صينية مدهونة بالزيت وتفرد الصلصة على العجينة وتترك حتى تخمر ــ يوضع الزيت فى طاسة على النار ويوضع بها حلقات البصل وتشوح قليلا ثم يوضع اللحم وتترك حتى تنضج ثم يضاف الفلفل الأخضر والملح والفلفل الأسود ثم تترك من على النار ويوضع بها حلقات الزيتون وتفرد على العجينة ثم يرفع على الوجه حلقات الطماطم وتوضع فى الفرن حتى تنضج وتقدم ســـاخنة أو باردة •

بيتزا بالكبد والبشاميل

مقدار من عجينة البيتزا ـ قطع من كبد الدجاج المغسولة المحمرة فى الزبدة ـ ملح ـ فلفل أسود ـ بهار بشر جبن مبشور ـ صفار بيضة ٠

البشاميل (ملعقة كبيرة دقيق ـ ملعقة كبيرة زبدة ـ نصف كوب لبن مغلى) ٠

الطريقة :

لصناعة البشاميل يحمر الدقيق قليلا فى الزبدة ثم يضاف اللبن بالتدريج مع التقليب حتى ينضج البشاميل ثم يضاف البشاميل على الكبدة المحمرة مع ملح وفلفل أسود وبهار ويقلب ، قسم العجينة الى قسمين يفرد نصفها فى صينية فرن وتغطى جوانب الصينية بالعجينة ويوضع عليها الكبدة بالبشاميل ثم يفرد باقى العجينة على وجه الكبدة وتغلق الجوانب وتخبز فى الفرن حتى تنضج مع دهن وجه الصينية بصفار البيضة المخفوقة وتترك فى الفرن حتى يحمر الوجه وتقدم ساخنة ٠

بيتزا باللانشون والخرشوف

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا — ربع كيلو لانشون — زيت زيتون — شرائح جبن شـيدر — ترنشات خرشـوف — فلفل أسـود .

الطـــريقة :

تفرد عجينة البيتزا فى صينية مدهونة بالزيت وتترك حتى تخمر ثم تفرد شرائح الجبن على البيتزا ثم يفـــرد شرائح اللانشـــون ثم الخرشـــوف وترش بزيت الزيتون والفلفل الأسود وتزج فى فرن حتى تنضج وتقدم .

عجينـــة التـــارت

المقـــادير :

١ وربع كوب دقيق ــ ٢ ملعقة كبيرة زبدة مقطعة صغيرا ــ ٣ ملاعق كبيرة ماء مثلج .

الطـــريقة :

ينخل الدقيق وتضاف الزبدة وتفرك بأطراف الاصابع حتى تختفى تماما ثم يضـــاف الماء حتى تصـــبح عجينـــة متماسكة وتوضع على لوح خشبى مرشـــوش بالدقيق وتعجن جيدا ثم يبطن قالب مستدير بالعجينة ويوضع فى الثلاجة نصف ساعة ثم يوضـــع ورق زبدة على العجينـــة ويفرد على الورق أى نوع من الحبوب الجافة وتزج فى فرن حامى لمدة ١٠ دقائق ثم ترفع الورقة بالحبوب ويوضع عليها الحشو المناسب وتزج مرة أخرى فى الفـــرن حتى تنضج ويصبح لونها ذهبى وتترك حتى تبرد وتقدم .

تارت بالكريمة والجبن الشيدر

المقـــادير :

قالب تارت نصف نضج ــ كرات شرائح ــ ٣ ملاعق زبدة ــ ١ ملعقة كبيرة خل تفاح ــ ٢ بيضة ــ ثلاثة أرباع كوب كريما ــ ملعقة صغيرة ثوم ــ جبن شيدر مبشور .

الطـــريقة :

توضع الزبدة فى طاسة على النار ويحمر بها شرائح الكرات ويضاف خل التفاح ويقلب حتى يطرى ويجف ويوضـــع على التارت بعد ان يبرد ويخلط البيض والكريما والثوم ويصب فوق القالب ثم يرش بالجبن ويوضع فى الفــرن حتى ينضج الحشو ويحمر ويقدم باردا .

تارت بالجبن الشيدر والسلامى

المقـــادير :

قالب تارت نصف نضج ــ نصف كوب سلامى مفروم ملعقة زيت ــ بشر جبنة شيدر ــ ٣ بيضات ــ نصف كوب كريما ــ نصف كـــوب لبن ــ ملعقة صـــغيرة بشر جوزة الطيب •

الطـــريقة :

يوضع طاسة على النار بها الزيت ويحمر بها السلامى ثم يرفع من الزيت على ورق ماص للدهون ثم يوضـــــع السلامى على قالب التارت بعـــــد ان يبرد ويرش بالجبن الشيدر ويخلط البيض مع الكريما واللبن ويوضع فـــوق الجبن الشيدر ويرش ببشر جوزة الطيب ويوضع فى الفرن حتى يجمد الحشو ويقـــدم •

تارت بالجبن الريكوتا والسبانخ

المقـــادير :

قالب تارت نصف نضج ــ أوراق سبانخ نصف كيلو ١ كوب جبن ريكوتا ــ ثلثى كوب مبشور جبن شيدر ــ ١ كوب بصل مفروم ــ ٣ بيضات ــ ١ علبة زبادى ــ ربع كوب لبن ــ فلفل أسود ــ مبشور جــــوزة الطيب ــ مــاء مغلى ..

الطــــريقة :

بعد ان يغلى الماء تغمس بها أوراق السبانخ وتغســـل وتعصر من الماء وتقطع الى قطع صــغيرة وتخلط بالجبن الريكوتا والشيدر والبصـــــل والزبادى واللبن والفلفل الأسود والبيض وتخلط جيدا وتصب فوق قالب التارت بعد أن يبرد وترش بجوزة الطيب وتزج فى الفــرن حتى يجمد الحشو ويحمر ويقــدم ساخنا .

تارت بالفلفل المشــوى والمستردة

المقــــادير :

قالب تارت نصف نضج ـــ ٣ فلفلة حمراء ـــ ٢ بيضة ربع كوب لبن ـــ نصف كوب كريما ـــ ملعقة كبيرة مستردة فلفل أســود ـــ ثوم مفرى ٠

الطــــريقة :

يشوى الفلفل وبعد أن يقطع نصفين وتنزع منها البذور وبعد ان يشوى يوضع فى طبق ويغطى جيدا حتى يسهل تقشيره ثم يقشر ويقطع الى شرائح رفيعة بالطول ويرص على قالب التارت بعــــد ان يبرد ويخلط اللبن والكريما والبيض والمســتردة والفلفل الأسود والثوم ويقلب جيدا ويوضع على شرائح الفلفل ويزج القالب فى الفــرن حتى يجمد ويحمر ويقــدم ساخنا ٠

تارت بالخضــار والبشاميل

قالب تارت نصف نضج — (وردات قرنبيط صــغيرة وشرائح كوسة مسلوقة) ٢ ملعقة كبيرة زيت — قطع فلفل أحمر — بصلة مفرومة — ٣ ملعقة زبدة — ٣ ملعقة دقيق كوب لبن — صفار ٢ بيضة — فلفل أسود — جبن شيدر مبشور — ٣ ملاعق حبوب ذرة محفوظة .

الطــريقة :

يوضع طاسة على النار والزيت حتى يسخن ثم يحمر قطع الفلفل والبصل حتى يذبل ويرفع من على النار وفى طاسة أخرى يوضع الزبدة مع الدقيق على النار ويقلب حتى يصبح ذهبيا ويضاف اللبن ويقلب حتى يصــبح بشاميل ويرفع من على النار وبعد أن يبرد يضاف صــفار البيض والجبن الشيدر ويضرب جيدا ويوضع الخضار المسلوق مع البصلة والفلفل والذرة ويخلط جيدا ثم يوضع البشاميل ويخلط جيدا ويصب فوق قالب التارت ويوضع فى الفرن حتى يصبح ذهبى اللون ويقدم دافئا .

تارت بالزبادى والمشروم

المقـــادير :

قالب تارت نصف نضج ــ ٣ ملاعق زبدة ــ بصــله مفرومة ــ ١ كوب مشروم مفــروم ــ عصـــير ليمونة ــ ٣ بيضات ــ ٢ ملعقة كبيرة زبدة ــ ٤ ملاعق كبيرة كريما نصف كوب جبن موزاريلا ــ ملح ــ فلفل أســود ــ بشر جــوزة الطيب •

الطــــريقة :

يوضع الزبدة فى طاسة حتى تسيل ثم يوضع البصــل ثم المشروم ويقلب قليلا ويضرب البيض والملــح والفلفل الأسود وجوزة الطيب والزبادى والكريما حتى يختلطوا جميعا ثم يضاف الى المشروم مع البصل ويصب فوق قالب التارت بعد ان يبرد ويرش بالجبن ويوضع فى الفرن حتى يجمد ويقــدم دافىء •

تارت بالزبادى والكوسة

المقـــادير :

قالب تارت نصف نضج ـــ ٢ بصـــلة كبيرة شرائح ـــ ٥ وحدات كوسة دوائر ـــ زيت ـــ ١ ملعقـــــة دقيق ـــ ٥ ملاعق كبيرة زبادى ـــ جبن شيدر مبشور ـــ ملح ـــ فلفل أسود ـــ جوزة الطيب •

الطـــريقة :

يوضع الزيت فى طاسة على النار ويوضع بها البصـــل ويشوح قليلا ثم يضاف دوائر الكوسة ويقلب حتى يذبل ثم يرفع من على النار ويضاف الدقيق والزبادى ـــ والملح والفلفل الأسود وبشر جوزة الطيب الى الكوسة ويقلب ويصب فوق القالب ويرش بالجبن المبشور ويوضـــع فى الفرن ـــ حتى يجمد الحشو ويقدم ساخنا •

رقم الايداع ١٨١٩١ / ٢٠٠٣

مطبعــة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦